



Deutschkreutz 2017

Deutschkreutz 2017

Sorte	Blaufränkisch
Alkohol	13,0%
Säure	5 g/l
Restzucker	1 g/l

Lage / Boden

Altes Weingebirge: Lehm Böden mit hohem Kalkanteil, junge Weingärten zwischen 20 und 30 Jahre alt

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

Leitsorte des Mittelburgenlandes. Er gedeiht auf tiefgründigen Deutschkreutzer Lehm Böden, die ihm seine intensive Frucht und mineralische Würze verleihen. Duft nach Kirschen und Zwetschgen, der sich am Gaumen festsetzt. Harmonische Säure und angenehme Tannine.

Er ist unverwechselbar im Charakter. Ein gebietstypischer, animierender Blaufränkisch, der schon in seiner Jugend Trinkfreude bereitet!



6 Monate Reifung im Stahltank und großem Eichenfass



4 - 6 Jahre



16 - 18 Grad



in der Jugend 1-2 Stunden vor dem Genuss dekantieren



Ideal zu Pasta, Wildgerichten oder großen Braten

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014



Weingut Silvia Heinrich | Karrnergasse 59 | A-7301 Deutschkreutz
T: +43 2613 / 89615 | www.weingut-heinrich.at